こまごうできしいに定にた。

知っていますか?

に取りたい野菜の量は350gってこと。

野菜は体の調子を整える栄養素、ビタミン、 ミネラル、食物繊維の主な供給源です。

350gってどのくらいの量なの?

小鉢1杯は70g前後なので... 小紘

350a = 5杯分

350gはだいたい 両手のひらに 山盛りいっぱい のる量



多すぎて食べられなさそうだよぉ~

野菜は生で食べると、調理によるビタミンの 損失が少ないという良さはありますが、硬さ があるため量が思ったほどとれません。



ゆでる



ゆでる、煮る、炒めるなど、加熱することでか さが減り、たくさん食べることが出来ます。

きのこや海藻は どのくらいとったらいいの?

きのこや海藻には**食物繊維**が豊富です。野菜 350g以上の中にきのこ、海藻も30~40g程度、 忘れずにとるようにしましょう。



食物繊維は.. 腸に住んでいる細菌の食べ物になる

私も忘れずり

わぁかめ

中高生用

なかの調子を整える

カルシウムも豊富!

好きな野菜だけ350gでもいいの?

各野菜に含まれる栄養素は異なります。

さまざまな種類の野菜をバランスよくとることが重要です。 野菜をバランスよく食べることで、生活習慣病やがんの予防、 老化を遅らせる働きが期待されています。

わしけ淡色野草 の仲間なんじゃ のお~

ウリ・9世

ビタミンCや食物繊維が豊富 なす、きゅうり、きゃべつなど

油に溶けやすいビタミン

(脂溶性ビタミン) を多く含んでいる →ドレッシングかける、油でいためると吸収が良くなる!

β-カロテンを豊富に含む野菜

トマト、ブロッコリー、ほうれん草など

120g



なんで こんぶょかつお節で だしをとるんだろう?

約 **7 ~ 8 倍**になることも!



うま味の

うま味を最初に発見したのは 日本の学者で、海外でも そのまま英語で「umami」と 表記され国際語となっています。









舌全体に広がる

うま味の3つの特徴 うま味は甘味や塩味よりも舌の 広い範囲で味を感じられる。

数分間口中に味が残る。うま味

湯(タン)





持続性がある は「あと味」に大きく影響する。 酸味よりもうま味の方が唾液分 **唾液の分泌を促す** 泌を促す効果がある。



	ご飯を食べましたか?				12食材・・・「色々な食材をよくかんで食べていますか?食べた食材に〇をつけてみよう。」									よくか んで食	何をよく かんで	√ ₽	歯			
	朝	昼	夜	穀類	まめ	îJ#6	わかめ	野菜	魚	rı⊗ı	いも	肉	卯	乳製品	果物	合計	べまし たか?	食べまし たか?	運動	歯みがき
1日目 (/)																				
2日目 (/)																				
3日目 (/)																				

よくかんで食べて 毎日元気に過ごそう

~和食は日本の伝統的な食事です!~

中高生用



こくるい 穀類



米 パン 麺類



きめ蔵 ふたごま 豆腐や厚揚げ、納豆 ごまやナッツ などの大豆製品 などの種実類

わかめ



わ 緑黄色野菜や かめや昆布 淡色野菜など





しゃっけ 魚やイカ、エビなど





しい たけ男 などのいも類がジャガイモやサツマイモ

椎茸やシメジ

などのきのこ類

に、肉



たま坊 ぴぐ 豚肉や牛肉 たまご類



くだもの にゅうせいひん 乳製品



リンゴやミカンなど

牛乳やヨーグル などの乳製品

「よくかんで、バランスの良い食事を!」チェックシート 記入例

などの海藻類

伊勢原 氏名 花子

鶏肉などの肉類

実践したら〇を つけてみましょう!

	ご飯を食べましたか?			12食品群まんべんなく食べられていますか?食べた食材に〇をつけてみましょう。										食べ	で食何		F.			
日付	朝	昼	夜	穀類	まめ	iJ#	わかめ	野菜	魚	きのこ	いも	肉	卯	乳製品	果物	合計	ましたか?	食べましたか?	運動	歯みがき
1日目 (/)	0	0	0	0	0			0	0					0		5	0	ごぼう		0
2日目 (/)	0	0	0	0		0	0	0		0	0	0			0	8	0	豚肉	0	
3日目 (/)		0	0	0		0		0		0		O)を つ	フけ	6	\$ L	よう	!	0









副菜+aでバランスの良い食事を!

伊勢原市健康づくり課

作成協力

神奈川工科大学健康医療科学部管理栄養学科